

Menu du Terroir

29€ TTC / Personne

L'entrée du jour

The starter of the day

ou / or

Les Six Huîtres Creuses de la Presqu'île

Six Hollow oysters

ou / or

Notre Soupe de Poissons

Our fish soup

ou / or

Quenelles de Volaille aux Langoustines et son émulsion, fondue de Choux

Chicken Mousseline Quenelles with prawns and its emulsion served on a bed of cabbage



Pêche du jour

The Fish of day

ou / or

Duo de Cochon du pays de l'Aulne braisé aux Oignons

et sa Poitrine au Cidre de Fouesnant, Far de Blé Noir, Gratin dauphinois

Duo of Pig braised in Onions and Bacon wrapped pork with Apple cider, buckwheat far and Potatoes gratin

ou / or

Tournedos de Julienne et Laitue de Mer, sauce moules, purée de Potiron et petits légumes

Julienne fish with algae, mussels sauce, mashed pumpkin and vegetables

ou / or

Suprême de Pintade, écrasée de Pomme de Terre, poêlé de Champignons, jus parfumé aux herbes

Guinea-fowl supreme, mashed potatoes, sautéed mushrooms, herbed juice



Le Dessert du Jour

Dessert of the day

ou / or

Saveur Bretonne : Pomme confite au Chouchen, Croustillant Blé noir, glace Sarazin

Crystallised Apple with Chouchen alcohol, Crispy Buckwheat and its ice cream

ou / or

Tendresse Chocolat Caramel sur son croustillant Praliné et sa glace

Chocolate and Caramel Mousse on its Praline soft spangled Biscuit, ice cream

ou / or

Douceur à l'Orange Sanguine sur son biscuit amande

Blood orange mousse on its almond biscuit

ou / or

Faisselle au Coulis de Fruits Rouges ou au sirop d'Érable

Soft White Cheese « Faisselle », with Red Fruit Topping, or Maple Syrup

ou / or

Plateau de fromages (suppl. 3 €)

Our cheeses platter (3€ in extra)

Formule Déjeuner

Formule 1 plat + 1 dessert : 19€

Formule 1 entrée + 1 plat : 22€

Ces formules sont assurées aux déjeuners uniquement, en semaine hors Dimanche et jours fériés

